Orangen Gugelhupf

Der Orangen Gugelhupf schmeckt wunderbar und ist besonders saftig. Ein klassisches Kuchen-Rezept für die Nächste Tee Runde.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk.	Bio Orange
350 g	Weizenmehl
175 g	Zucker
1 Packung	Backpulver
5 Stk.	Eier
250 g	Butter (weich)
50 ml	Orangensaft
	Butter (für die Form)
	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den Orangen Gugelhupf den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Bio Orange waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen und mit dem Zucker schaumig rühren. Als Nächstes die weiche Butter und die Orangenschale hinzugeben und cremig verrühren. Backpulver und Mehl zur Masse sieben und zusammen mit dem Orangensaft gut vermengen.

2. Die Gugelhupf Form mit Butter befetten und den Teig in die Form füllen. Im Backofen auf mittlerer Schiene zirka 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

3. Den fertigen Kuchen auskühlen lassen, danach aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp